



Frutti di mare crudi

Selección de crudo de los mejores pescados y mariscos del mediterráneo

A selection of the best raw Mediterranean fish and shellfish

Ostriche _6 Ud 29,00€

Battuta di gamberi _19,00€

Carpaccio de gamba roja fresca con melón, mayonesa de eneldo e hinojo marinado

Red fresh prawns carpaccio with melon, dill mayo and marinated fennel

Salame di polipo _18,50€

Laminas de pulpo con puré de aguacate, pimiento rojo y piñones

Slices of octopus with avocado pure, red pepper and pinenuts

Tartar di tonno _19,50€

Tartar de atún con naranja, higos y piñones

Tuna tartar with orange, figs and peanuts

SAPORE di MARE

Selección de crudos . pescados y marisco frescos del día

Ostras, battuta de gambas, salame di polipo, carpaccio de salmón y bogavante

Selection of raw fishes . fresh fish and seafood of the day

Oysters, prawns "Battuta", octopus carpaccio, salmon carpaccio & lobster

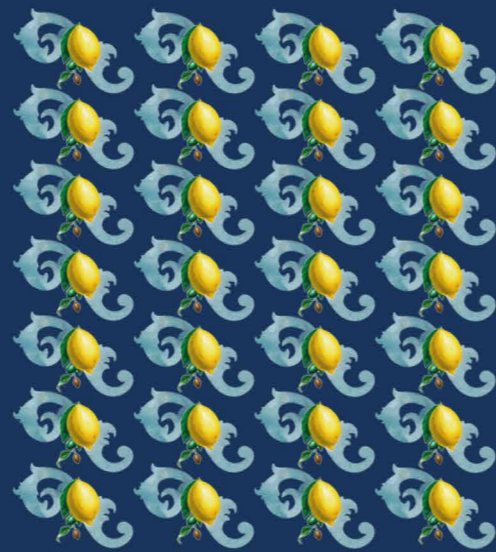
69,00€ precio por persona. Min 2 personas

Price per person. Min 2 people



Trabajamos con producto fresco y de mercado directo del mar y del campo. Estamos sujetos al clima y la naturaleza, puede ser que hoy no tengamos alguno de nuestros platos

Our ingredients are fresh and come straight from the fields and the sea. We are bound to climate and nature, we may not have a dish or have variations. Feel free to ask our waiters



VELISSIMA
RISTORANTE ITALIANO & CLUB DI MARE



+34 936 268 426
ciao@velissima.com

velissima.com
f v velissimabarcelona



Gli Antipasti

Entrantes Italianos con algunas de las especialidades más elaboradas del Chef, perfectas para abrir el apetito
Italian starters featuring some of our Chef's most refined specialities, ideal for whetting your appetite

Cozze alla marinara _16,00€

Salteado de mejillones, con tomates cherry

Sauted mussels with "Pachino" tomatoes

Tagliata di calamari _19,00€

Finas tiras de calamar con tirabeques, queso pecorino y vinagreta de manzana

Thin strips of squid with snow peas, pecorino cheese and apple vinaigrette

Polipetti alla luciana _22,00€

Pulпитos estofados, anchoas, aceitunas de kalamata y puré de perejil

Braised octopus, anchovies, kalamata olives and parsley puree

Receta clásica del barrio de Santa Lucía de Nápoles

A classic recipe from the Santa Lucia neighborhood of Naples

Parmigiana di melanzane _15,00€

Lasaña de berenjenas con salsa de tomate, mozzarella y provola ahumada

Eggplant lasagna with tomato sauce, mozzarella and smoked provola

Vitello tonnato _19,00€

Lomo de ternera, salsa tonnata, atún marinado y alcaparrones

Beef tenderloin, tonnata sauce, marinated tuna and capers

Tagliere di salumi _16,00€

Selección de embutidos italianos con encurtidos

Selection of italian cured meat with pickles





Farina&Passione

Amasadas con 3 tipos de harina, directamente del tradicional horno de leña al paladar
Kneaded with 3 types of flour, straight from the traditional wood-fired oven to the palate

Le nostre pizzette...

Velissima _26.00€
Espinaca, mortadella, trufa negra, pistacho, mozzarella de buffala y rúcula
Spinach, mortadella, black truffle, pistachio, buffala mozzarella and arugula

Marinara clasica di Napoli _15.00€
Ajo, alcaparras, anchoas y tomate cherry
Garlic, cappers, anchovies and cherry tomato

Capricciosa _17.00€
Setas de temporada, alcachofas y jamon cocido
Seasonal mushrooms, artichokes and ham

Burrata

Burrata classica _18.00€
Burrata clásica, de la reconocida familia italiana San Antoni, tomates y albahaca
Burrata cheese with tomatoes and basil

Burrata afumicata _19.00€
Burrata ahumada, de la reconocida familia italiana San Antoni, con anchoas del Cantábrico a la sal, avellanas y tomate Piennolo
Burrata cheese with anchovies, hazelnuts and Piennolo tomatoes

Mangiare e amare, cantare e digerire...

*questi sono in verità i quattroatti di questa opera buffa che si chiama vita e che svanisce come la schiuma
duna bottiglia di Champagne.
Chi la lascia fuggire senza averne goduto è un pazzo*

I primi

Desde la pasta fresca de elaboración propia hecha con mucho amor, mimo y cuidado hasta los platos italianos más clásicos
From our fresh homemade pasta prepared with lots of love and care to the most classic Italian dishes

Ravioli & Porcini _19.00€
Raviolis de setas de temporada, crema de gorgonzola y nueces
Mushrooms ravioli, gorgonzola cream and nuts

Gnocchi alla Sorrentina _16.00€
Gnocchi con salsa de tomate, mozzarella, queso parmesano y mayonesa de albahaca
Gnocchi with tomato sauce, mozzarella, parmesan and basil mayo

Carbonara di mare _26.00€
Spaghetti con cocochas, pez espada, botarga y confit de huevo
Spaghetti with cod cheeks, sword fish, bottarga and egg confit

*Todo lo que ves se lo debo a los espaguetis
All what you see I owe to spaguetti
-Sofia Loren*

Strozzapreti alla Genovese _18.00€
Pasta strozzapreti con ragu de ternera y iberico
Strozzapreti pasta with veal ragu and iberic

Linguine all'astice _35.00€
Linguine con bogavante
Linguine with lobster

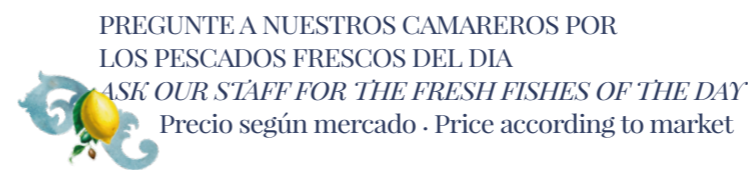
Trofie con gamberi de Mazara _29.00€
Trofie con gambas de Mazara, tomate datterino amarillo y pistacho
Trofie with Mazara's prawns, "Datterini" tomatoes and pistachio

I secondi

Pescados y carnes elaborados con las tradicionales técnicas culinarias italianas
Fish and meat prepared using traditional Italian culinary techniques

Branzino all'anconetana _29.00€
Típico cocido de lubina fresca con tomates San Marzano
Typical cooked fresh seabass with San Marzano tomatoes

Sogliola all'acqua pazza _33.00€
Lenguado cocinado al vapor en caldo de pescado
Sole fish steamed in fish stock



PREGUNTE A NUESTROS CAMAREROS POR LOS PESCADOS FRESCOS DEL DIA
ASK OUR STAFF FOR THE FRESH FISHES OF THE DAY
Precio según mercado · Price according to market

Filetto alla rossini _34.00€
Solomillo de ternera Ecológica con foie-gras, trufa de verano, sal de Madeira y crostini di pane
Organic veal tenderlon with foie gras, summer truffles, Madeira salt and croutons

Fiorentina de La Toscana _119.00€
Chuletón de vaca -1,5kg- cocinado al Jospet
T-bone steak -1,5kg- cooked in Jospet

Tagliata di manzo _28.00€
Onglet de ternera con rúcula y parmesano acompañada de costillas asadas y tuétano
Veal onglet with rocket and parmesan, veal ribs and marrow

... ed i contorni

Guarnición para acompañar nuestros "Secondi"
Side dishes served with our "Secondi"

Carota arrostita _8.00€
Zanahoria asada con mantequilla de pollo, yogur y semillas
Roasted carrot in chicken butter, soaked in yogurt and seeds

Brocoletti alla brace _9.00€
Bimi a la brasa con salsa tonnado
Roasted bimi with tonnado sauce

Patate al rosmarino _7.00€
Patatas fritas con romero y mayonesa de limón
Double fried potatoes with rosemary and lemon mayo

Insalata rossa _8.00€
Selección de tomates italianos
Italian tomato selection

Insalata verde _9.00€
Ensalada de cogollos de tudela, edamame, guisantes, rúcula y dressing de limón
Baby gems, lemon dressing, edamame, peas and rucula salad

*La dolce Vita
Debemos ir mas allá de la pasión.
Como una gran obra de arte.
En esa milagrosa harmonia, debemos amarnos
sin importar el tiempo
We must go beyond passion. As a great
piece of art. In that miraculous harmony,
we must love each other regardless of time*



En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal para solicitar dicha información.

*In fulfilment of the regulation (UE) No 1169/2011 and to enable us to ease the information to the consumer, this establishment has to your disposal updated information on allergens of all our products.
For more information direct yourself to one of our staff.*